Fatto e abbinato!

LE RICETTE DEGLI AMICI
PERFETTE CON I NOSTRI VINI

Tutti i vini sono disponibili per l'acquisto su
www.podereaivalloni.wine

podere ai Valloni

Piadina farcita

Ingredienti

formaggio spalmabile tipo Philadelphia
scaglie di grana
noci
funghi champignon
fesa di tacchino arrosto
rucola

Procedimento

Spalmare il formaggio morbido e mettere la piada sul fuoco.
Aggiungere le scaglie di grana, le noci sbriciolate e i funghi.
Appena la piada si sarà dorata, allontanarla dal fuoco e completare con il tacchino e la rucola.

Abbinamento

Vino Rosso bio Sass Russ 2017

Coq au vin al Gratus

Ingredienti

Per la marinatura:
1 bottiglia di Gratus
1 cipolla intera, 2 carote
1 rametto di rosmarino
2 foglie di alloro, timo
pepe nero in grani q.b.

Inoltre:
3 carote
12 cipolline in agrodolce
250 gr. di champignon
2 spicchi d'aglio
Cognac q.b.
olio di semi

Procedimento

Pulire bene il pollo e dividerlo in parti più piccole. Lasciarlo marinare con tutti gli ingredienti almeno 12 ore, coperto con pellicola, in frigorifero.

Scaldare in una padella capiente l'olio di semi e rosolarci l'aglio; profumare dunque con timo e alloro. Aggiungere quindi le parti di pollo scolate e dorarle per 5 minuti su entrambi i lati; sfumare con il cognac e poi rimuovere gli aromi. Mettere il pollo da parte.

Nella stessa padella aggiungere le carote pulite e tagliate assieme alle cipolline. Una volta rosolate, aggiungere il pollo e iniziare a bagnare con il vino della marinatura. Proseguire la cottura per 90 minuti a fuoco lento.

Pulire e tagliare gli champignon, farli saltare in padella 7/8 minuti ed aggiungerli al pollo durante gli ultimi 10 minuti di cottura.
Separare il pollo e le verdure dalla salsa, farla restringere e aggiustarla di sale. Riassemblare il tutto e servite ben caldo.

Abbinamento

Colline Novaresi Nebbiolo DOC bio
Gratus 2017

ORI PARI
OSTERIA

Paniscia novarese

Ingredienti

320 gr Riso Carnaroli
200 gr Fagioli Borlotti
300 gr Verza
1 Carota
1 Gambo Di Sedano
1 Cipolla bianca
1 bicchiere Vino Rosso
50 gr Lardo
50 gr Cotenna di maiale
1/2 Salame della duja (salame sotto grasso)
2,5 lt Acqua
q.b. Olio Di Oliva, burro, sale, pepe

Procedimento

Tagliate a cubetti la carota, il sedano, le verze e la cotenna.
Tritate mezza cipolla e rosolatela con l'olio in una pentola dai bordi alti.
Unite le cotenne e dopo 5 minuti le verdure tagliate e i fagioli.
Versate 2 litri e mezzo di acqua e cuocete per due ore e mezza circa.
In una casseruola capiente, tritate l'altra metà della cipolla, aggiungete il lardo e il salame tagliati a cubetti e fateli rosolare per 5 minuti.
Fate tostare il riso nel trito di cipolla e salumi; quando sarà ben trasparente sfumate con il vino; fatelo evaporare e aggiungete poco alla volta la minestra precedentemente preparata.
A cottura ultimata date una generosa macinata di pepe, mantecate con un pezzetto di burro, mescolate e servire subito.

Abbinamento

Boca DOC Vigna Cristiana 2011

Patè di fegatini d'anatra con mostarda di zucca cedrina

Ingredienti per il paté

50 gr di fegatini d'anatra, 50 gr di cipolla, 50 gr di burro, erbe aromatiche a piacere, 100 gr di marsala o vino passito, 150 gr di burro morbido, sale e pepe q.b.

Procedimento per il paté

Far soffriggere la cipolla con 50 gr di burro e le erbe aromatiche, successivamente aggiungere i fegatini di anatra e continuare la cottura. Salare e pepare i fegatini, sfumarli con il vino ultimandone la cottura e lasciando asciugare il tutto.
Lasciare intiepidire il preparato e successivamente macinarlo con il robot da
cucina, incorporarvi il burro precedentemente ammorbidito fino ad ottenere un impasto cremoso. Aggiustare se neccessario di sale e pepe.
Foderare uno stampo da terrina con della pellicola e mettervi il patè coprirlo e riporlo in frigorifero per almeno 4/5 ore affinchè il patè indurisca.

Ingredienti per la mostarda

500 gr di zucca cedrina (è possibile sostituire la zucca con le mele o le pere), 250 gr di zucchero, 1 spicchio d'aglio, 3/4 gocce di essenza di senape

Procedimento per la mostarda

Pulire la zucca e tagliarla a cubetti, lasciarla marinare una intera notte con lo zucchero e lo spicchio d'aglio senza riporla in frigorifero. Il mattino seguente togliere l'aglio e cuocerla a fuoco lento in modo da ridurne la consistenza e candirla.
Lasciarla raffreddare e aggiungere l'essenza di senape.

Abbinamento

Colline Novaresi Nebbiolo DOC
bio Gratus 2017

a cura di
VILLA PAOLOTTI
RISTORANTE

Brasato al Boca

Ingredienti

1 kg di polpa di manzo
40 g di pancetta
burro
50 g di grasso di prosciutto
sale.
PER LA MARINATA:
1 bottiglia di Boca
2 carote
2 cipolle
1 costa di sedano
1-2 foglie di alloro
salvia
rosmarino
pepe in grani

Procedimento

Lardellate la carne con alcune striscioline di pancetta, adagiateli in una terrina, copriteli con il vino, aggiungete carote, cipolle e sedano tagliati a pezzi, due-tre foglie di salvia, un rametto di rosmarino, l'alloro, un po' di sale e qualche granello di pepe.
Lasciate marinare la carne per 10 ore abbondanti, girandola ogni tanto.

In un tegame lasciate fondere una noce di burro con il grasso di prosciutto tritato, adagiatevi la carne ben sgocciolata e fatela colorire da tutte le parti girandola di continuo. Spruzzatela con il vino della marinata, verdure comprese. Coprite, cuocete a fuoco basso per 4 ore.

Togliete la carne e tenetela da parte. Frullate il sugo che dovrà risultare denso e abbondante. Tagliate il brasato a fette piuttosto spesse e ricopritele con la salsa. Servite a tavola con polenta gialla o purè di patate.

Abbinamento

Boca DOC Vigna Cristiana 2011

Paté di fagiano

Ingredienti

1 fagiano
200 g di lonza, 100 g di prosciutto crudo
200 g di burro
1 carota, 1 gambo di sedano, 1 piccola cipolla
2 foglie di salvia. 1 rametto di rosmarino
olio d'oliva
1 bicchierino di brandy
sale e pepe

Procedimento

Iniziamo col disossare il fagiano, riducendone la polpa a piccoli pezzi.
Tagliare anche la lonza e il prosciutto a listerelle.
Mettere le carni in una casseruola insieme al sedano, alla carota, la cipolla, il rosmarino e la salvia, aggiungere un pizzico di sale e il pepe, un filo d'olio e mescolare bene il tutto.

Coprire bene la casseruola con l'alluminio, chiudere con il coperchio e mettere sul fornello a fuoco basso per circa 1 ora e mezza, senza mai scoprire.
Durante la cottura è necessario scuotere più volte la casseruola per mescolare il contenuto di carni e verdure.
Una volta ultimata la cottura, far raffreddare il tutto, togliendo prima le verdure e le erbe aromatiche.
Passare la carne nel mixer, aggiungendo il burro morbido e il bicchierino di brandy.
Tritare fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.

Dividere infine il paté in pirottini d'alluminio o ciotoline di ceramica e far raffreddare bene in frigorifero. Servire con fette di pane tostato.

Abbinamento

Colline Novaresi Rosso DOC bio
Sass Russ 2017

Risotto al Castelmagno e nocciole

Ingredienti

320 g Riso Carnaroli
100 g Castelmagno
60 g Burro
60 g Nocciole tostate
1 bicchiere Vino Bianco Secco
800 ml Brodo vegetale

Procedimento

In un tegame fate fondere 30 g di burro, aggiungete il riso e fatelo tostare a fiamma alta, rigirandolo spesso, finchè i chicchi saranno ben trasparenti.
Sfumate con il vino bianco, fate evaporare l'alcool e continuate la cottura aggiungendo man mano il brodo caldo, cercando di mantenere il risotto sempre cremoso e bagnato (ci vorranno all'incirca 18/20 minuti).

Nel frattempo tagliate a pezzettini il Castelmagno, eliminando la crosta e sminuzzate le nocciole a pezzi grossolani.

Quando il riso è cotto, spegnete la fiamma e mantecate aggiungendo il Castelmagno a pezzettini insieme al burro restante.
Lasciate riposare per qualche minuto, mescolate per amalgamare bene il tutto e finite aggiungendo le nocciole tostate.

Note

Potete utilizzare anche il riso Carnaroli, che ha un'ottima capacità di mantenere la cottura. Volendo, in mantecatura potete anche aggiungere qualche cucchiaio di parmigiano grattugiato.

Abbinamento

Colline Novaresi Nebbiolo DOC bio Gratus 2017